

Špagety s tuňákem na studeno

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Špagety 1 ks
- Cibule 1 ks
- Salátová okurka 1 ks
- Kari koření 1 ks
- Rajče 2 ks
- Konzervovaný tuňák 2 sklenice
- Vejce 3 ks
- Tvrdý sýr 100 g
- Olivový olej 100 ml
- Majonéza 1 ks
- Pepř, sůl 1 špetka
- Zelená paprika 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Špagety uvaříme "al dente" podle návodu na obalu, propláchneme a prolijeme olejem.

V míse smícháme nadrobno nakrájenou zeleninu a vejce natvrdo. Vyklopíme obsah dvou konzerv tuňáka, i se šťávou, majonézu a dobře promícháme. Okořeníme podle chuti. K tuňákové směsi vložíme špagety a opět promícháme. Špagety s tuňákem necháme vychladit.

Špagety s tuňákem na studeno podáváme vychlazené anebo i teplé.